

FRITTELLINE DI POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 pomodori maturi ma sodi,
- 125 g di farina,
- 1 uovo,
- 1/2 cucchiaino di burro,
- basilico,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

In una terrina preparate la pastella unendo alla farina setacciata l'uovo, il sale, mezzo cucchiaino di burro fuso e tanta acqua quanto basta per ottenere un composto liscio e omogeneo.

Lasciate riposare la pastella per un'ora.

Nel frattempo lavate, asciugate, private dei semi e tagliate a fette regolari i pomodori.

Cospargete di basilico e pepe ogni fetta da entrambi i lati.

Passate le fettine nella pastella, friggetele in abbondante olio bollente.

Quando sono diventate di un bel colore dorato ritirate le frittelline con la paletta forata, asciugatele su carta da cucina, salatele e servite.